|  |
| --- |
| Приложение 1  к рабочей программе профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» (ПМ.03) |

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВХОДНОГО, ТЕКУЩЕГО, РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ЕГО ОСВОЕНИЮ**

**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров**

**(ПМ.03)**

|  |  |
| --- | --- |
| По специальности | **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** |
| Квалификация | **Менеджер по продажам** |
| Форма обучения  | **очная** |

Калининград **Оценочные средства по итогам освоения профессионального модуля**

**1. Цель оценочных средств**

**Целью оценочных средств** являетсяустановление соответствия уровня подготовленности обучающегося на данном этапе обучения требованиям рабочей программы профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров».

**Оценочные средства** предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»*.* Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе модуля.

**Комплект оценочных средств** включаетконтрольные материалы для проведения всех видов контроля в форме устного опроса, практических занятий, и промежуточной аттестации в форме вопросов и заданий к зачету.

**Структура и содержание заданий**– задания разработаны в соответствии с рабочей программой профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров».

**2. Объекты оценивания – результаты освоения профессионального модуля**

**Объектом оценивания** являются результаты освоения профессионального модуля основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части овладения видом профессиональной деятельности «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров».

Оценочные средства позволяют оценить освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК).

**Результатами освоения** дисциплины являются:

**Иметь практический опыт:**

ПО1 - определения показателей ассортимента;

ПО2 - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;

ПО3 - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;

ПО4 - расшифровки маркировки;

ПО5 - контроля режима и сроков хранения товаров;

ПО6 - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

**Уметь:**

У1 - применять методы товароведения;

У2 - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У3 - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У4 - рассчитывать товарные потери и списывать их;

У5 - идентифицировать товары;

У6 - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**Знать:**

З1 - теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

З2 - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

З3 - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

З4 - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

З5 - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

**3. Формы контроля и оценки результатов освоения**

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и уровня практического опыта формирующихся компетенций в рамках освоения профессионального модуля. В соответствии с учебным планом и рабочей программой профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» предусматривается входной, текущий, периодический и итоговый контроль результатов освоения.

**4. Примерные (типовые) контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, опыта деятельности, в процессе освоения профессионального модуля, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения модуля**

**Примерная (типовая) тематика вопросов для оценки текущего контроля успеваемости в устной форме**

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения:

1. Виды классификации товаров.
2. Виды потерь.
3. Методы классификации.
4. Предтоварная стадия технологического жизненного цикла товаров.
5. Товарная стадия технологического жизненного цикла товаров.
6. Характеристики товаров.

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров:

1. Характеристика яиц: строение, пищевая ценность.
2. Классификация и ассортимент яиц.
3. Группы кисломолочных товаров.
4. Характеристика сметаны.
5. Классификация и ассортимент коровьего масла.
6. Консервные виды масла.
7. Группы канцелярских товаров.
8. Классификация игрушек.
9. Характеристика и ассортимент спортивных товаров.
10. Характеристика и ассортимент парфюмерных товаров.
11. Классификация и ассортимент обуви.

**Примерная (типовая) тематика вопросов для оценки текущего контроля успеваемости в письменной форме (работа по индивидуальным заданиям)**

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения:

1. Перечислите виды экспертиз в зависимости от номенклатуры требований.
2. Перечислите виды экспертиз в зависимости от целей осуществления.
3. Идентификация товаров: способы, методы
4. Виды фальсификации.
5. Фальсификация: понятие, объекты, последствия.

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров:

1. Бытовые электротехнические товары: проводниковая и кабельная продукция, бытовые стиральные машины, приборы личной гигиены.
2. Классификация рыб.
3. Кожаная галантерея: материалы (основные и вспомогательные), производство, классификация и оценка качества.
4. Лакокрасочные товары.
5. Мороженая рыба: понятие, качество, дефекты.
6. Понятие мяса, его значение и химический состав.
7. Состав и классификация пластмасс. Изделия из пластмасс по назначению.
8. Средства для стирки и мытья.
9. Струнные музыкальные инструменты (характеристика ассортимент).
10. Сушеные и копченные рыбные товары.
11. Фотоаппаратура: фотоаппараты, светочувствительные материалы, фотографические принадлежности.
12. Характеристики мяса: говядина, баранина, свинина.
13. Язычковые и ударные музыкальные инструменты (характеристика, ассортимент).

**Примерны (типовые) тестовые задания**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** |
| **Раздел 1 МДК.03.01. Теоретические основы товароведения** |
| 1 | 1.Продукция становится товаром, когда является объектом:А) производства**Б) купли-продажи**В) потребления |
| 2 | 2. Материальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных потребностей:А) товар**Б) продукция**В) товароведение |
| 3 | Принцип, заключающийся в достижении оптимальных результатов при производстве, упаковке, хранении А) безопасность **Б) эффективность** В) совместимость Г) соответствие  |
| 4 | Принцип, определяющийся пригодностью товара, для использования вместо другого товара, в целях выполнения одних и тех же функций::А) безопасность **Б) взаимозаменяемость** В) совместимость Г) соответствие  |
| 5 | Принцип, определяющийся пригодностью товаров, к совместному использованию:А) безопасность Б) эффективность **В) совместимость** Г) соответствие  |
| 6 | Принцип, заключающийся в отсутствии недопустимого риска:**А) безопасность** Б) эффективность В) совместимость Г) соответствие  |
| 7 | Принцип, заключающийся в соблюдении установленных требований:А) безопасность Б) эффективность В) совместимость **Г) соответствие**  |
| 8 | Объектами товароведной деятельности являются:А) товароведыБ) потребители**В) товары****Г) продукция** |
| 9 |  Метод, основанный на технологических действиях:**А) практический**Б) научного познанияВ) эмпирический |
| 10 | Метод: параллельное разделение множества объектов на независимые группировки:А) иерархический**Б ) фасетный**В) множественныйГ) параллельный |
| 11 | Последовательное разделение множества объектов на подчиненные группировки:**А) иерархический**Б) фасетныйВ) измерительныйГ) фасетный, иерархический |
| 12 | Метод, определяющий качество товаров с помощью органов чувств человека:А) измерительный**Б) органолептический**В) аналитическийГ) эмпирический |
| 13 | Цели, задачи и основные направления формирования ассортимента, определяемые руководством организации:А) формирование ассортимента**Б) ассортиментная политика**В) обновление ассортиментаГ) сокращение ассортимент |
| 14 | Ассортимент, вырабатываемый отдельной отраслью:А) торговый**Б) промышленный**В) развернутыйГ) видовой |
| 15 | Ассортимент товаров, представленный более чем по трем признакам:А) простой**Б) сложный**В) видовойГ) марочный |
| 16 | По месту нахождения различают ассортимент:**А) промышленный**Б) сложный**В) торговый**Г) развернутый |
| 17 | Показатель, имеющий решающие значение при оценке качества:А) базовыйБ) единичныйВ) комплексный**Г) определяющий** |
| 18 | Способность товаров восстанавливать свои исходные свойства:А) долговечность**Б) ремонтопригодность**В) сохраняемостьГ) безотказность |
| 19 | Способность товаров создавать ощущения удобства и комфортности покупателю:А) эстетические**Б) эргономические**В) экологическиеГ) надежности |
| 20 | Показатель, принятый за основу при сравнительной характеристике показателей качества:**А) базовый**Б) оптимальныйВ) действительныйГ) простой |
| 21 | Показатель, качества к которому относятся многие органолептические и физико-химические показатели**:**А) базовый**Б) определяющий**В) комплексныйГ) единичный |
| 22 | Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения:**А) надежность**Б) эстетичностьВ) эргономичностьГ) назначение |
| 23 | Продолжительность эксплуатации товаров, в течении которой они выполняют основные функции:А) ресурс**Б) срок службы**В) долговечностьГ) гарантийный срок |
| 24 | Способность товаров оказывать воздействие на безопасность окружающей среды:А) эстетические**Б) экологические**В) эстетическиеГ) безопасности |
| 25 | Показателями эстетических свойств, являются:А) размер**Б) внешний вид****В) форма****Г) мода** |
| 26 | Свойства могут быть:А) единичные**Б) простые****В) сложные**Г) комплексные |
| 27 | Предельное значение показателей качества может быть:**А) минимальным****Б) максимальным**В) регламентированным**Г) диапазонным** |
| 28 | Основные типы обозначения фирменных знаков:**А) фирменное имя****Б) торговый знак**В) товарный знак**Г) фирменный знак** |
| 29 | Знаки соответствия или качества подразделяются на:А ) национальный знак**Б**) **обращения на рынке****В) соответствия**Г) трансляционный знак |
| 30 | Часть информации, которая наносится изготовителем на товар:А) идентификация**Б) маркировка**В) пиктограммаГ) товарный знак |
| **Раздел 2 МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров** |
| 31 | Пшено вырабатывают из:**А) из проса;** Б) из пшеницы; В) из гречихи |
| 32 | Основное сырье, используемое для получения хлеба:А) сахар, молоко; **Б) мука, вода, дрожжи;** В) мука, дрожжи.  |
| 33 | Бараночные изделия с наименьшим сроком хранения:А) баранки; Б) сушки; **В) бублики** |
| 34 | Оптимальные условия хранения хлебных изделий:**А) 10◦С ОВВ 75%;** Б) 20◦ С ОВВ 85%; В) 25◦ С ОВВ 95%. |
| 35 | Тип макаронных изделий - вермишель: А) трубчатые;  **Б) нитеобразные;** В) ленточные; Г) Фигурные. |
| 36 | Тип макаронных изделий - лапша:А) трубчатые; Б) нитеобразные; **В) лентообразные;** Г) фигурные. |
| 37 | Вещество, обуславливающее цвет моркови:А) хлорофилл; **Б) каротин;** В) антоцианы |
| 38 | Сушеный виноград, не имеющий семян:А) урюк; **Б) кишмиш;** В) курага |
| 39 | Целые абрикосы с косточкой (сушеные) называются:А) курага; **Б) урюк;**  В) кайса |
| 40 | Низ шляпки этих грибов состоит из тонких трубочек и имеет вид губки:А) пластинчатые; **Б) губчатые;** В) сумчатые |
| 41 | Вкусовые товары способствуют:**А) лучшему усвоению пищи;** **Б) оказывают тонизирующее действие на организм;**В) вызывают сонливость; **Г) возбуждают аппетит;**Д) способствуют потере аппетита. |
| 42 | Сырье, используемое для производства черного байхового чая:А) целые побеги чайного куста; **Б) флеши;** В) старые грубые побеги. |
| 43 | Основное отличие процесса производства черного чая от зеленого:А) не проводится ферментация; **Б) проводится ферментация;** В) используют грубые листья. |
| 44 | Выберите необходимые условия для хранения пряностей:А) высокая влажность **Б) низкая влажность****В) герметичность упаковки Г) товарное соседство**Д) низкая температура |
| 45 | Группа пряностей, к которой относится гвоздика:А) корневые; **Б) цветочные;**  В) листовые; Г) коровые. |
| 46 | Цвет пива зависит от:А) от хмеля; Б) от дрожжей, воды; **В) от температуры сушки солода.** |
| 47 | Мед, образующийся при сборе пчелами медвяной росы:А) горчичный мед; Б) мед донника; **В) падевый мед** |
| 48 | Готовят из плодов или их долек:А) мармелад; Б) пастила; В) карамель; **Г) цукаты.** |
| 49 | Условия хранения для фруктово-ягодных кондитерских изделий:А) 30◦С ОВВ 75-80%; Б) -2◦С ОВВ 90%;  В) 5-10◦С ОВВ 75-80%; **Г) 18-20◦С ОВВ 75-80%.** |
| 50 | Фруктово-ягодные кондитерские изделия:**А) мармелад; Б) пастила;**  В) карамель; Г) конфеты; **Д) цукаты; Е) варенье; Ж) джем; З) повидло.** |
| 51 | Вид карамели монпансье:**А) леденцовая;** Б) с начинкой; В) глазированная |
| 52 | Отличия конфет от карамели:**А) мягкая консистенция; Б) повышенная пищевая ценность;**  В) условиями хранения; Г) способом продажи. |
| 53 | Пирожное, при производстве которого не используют муку:А) песочное; **Б) белково-сбивное;** В) миндально-ореховое. |
| 54 | Сроки хранения пастеризованного молока:**А) 36 ч при t 2 С;**  Б) 10 сут. при t 20 С; В) 10 сут. при t 2 С. |
| 55 | Молочные продукты, при производстве которых используют стерилизацию: А) ряженка, бифилайф; Б) бифидок, молоко, кефир;  **В) молочные консервы** |
| 56 | Сыры, относящиеся к типу рассольного:А) Осетинский, брынза, Голландский; **Б) брынза, сулугуни;**  В) Костромской, сулугуни. |
| 57 | Сыры, относящиеся к плавленым:А) Осетинский, Голландский; **Б) Волна, Янтарь, шоколадный;**  В) Костромской, сулугуни. |
| 58 | Голландский сыр относят:**А) к твердым сычужным сырам;** Б) к мягким сычужным сырам;В) к рассольным сырам; Г) к кисломолочным сырам. |
| 59 | Способ получения растительного масла механическим отжимом под давлением:А) экстрагирование; **Б) прессование;** В) рафинирование  |
| 60 | Основная ткань мяса, составляет 50 – 75 % массы туши животного:**А) мышечная;** Б) жировая; В) соединительная; Г) костная |
| 61 | Свиные туши в зависимости от качества подразделяют на:А) на три категории; Б) на четыре категории; **В) на пять категорий** |
| 62 | По качеству вареные колбасы подразделяют:**А) в/с, 1с, 2с;**  Б) в/с, 1с, 2с, 3с; В) в/с, 1с. |
| 63 | Колбаса, под оболочкой которой имеется слой шпика толщиной не более 5 мм:**А) Фаршированная юбилейная;** Б) Останкинская; В) Пикантная |
| 64 | Колбасы, содержащие маленький процент воды и дольше хранятся:А) полукопченые; Б) варено-копченые; **В) сырокопченые.** |
| 65 | Размер воздушной камеры для диетического яйца:**А) не более 4 мм;** Б) не более 7 мм; В) не более 9 мм |
| 66 | Размер воздушной камеры для столового яйца:**А)** не более 4 мм; **Б) не более 7 мм;** В) не более 9 мм |
| 67 | К семейству осетровых относят:А) треска, минтай; **Б) севрюга, белуга;** В) судак, окунь |
| 68 | К семейству карповых относят:**А) карась, лещ, толстолобик;** Б) сазан, окунь, вобла;  В) севрюга, осетр, тарань |
| 69 | К закусочным консервам относят:А) печень трески натуральная; Б) уха Мурманская; **В) сазан в томатном соусе.** |
| 70 | Пищевая ценность и вкусовые достоинства выше:А) у свежей рыбы; **Б) у рыбных консервов;** В) другие рыбные продукты. |
| 71 | К волокнам растительного происхождения относят: А) хлопковые и шелковые; Б) натуральный шелк и шерсть;  **В) льняные и хлопковые** |
| 72 | Недостатки присущие хлопчатобумажным тканям:А) маленькая термостойкость; Б) неустойчивы к действию света; **В) сминаемость; Г) усадка** |
| 73 | К волокнам животного происхождения относят: А) хлопковые и шелковые; **Б) натуральный шелк и шерсть;**  В) льняные и хлопковые |
| 74 | Текстильные волокна является основой для производства:А) тканей; **Б) пряжи и нитей;** В) швейных изделий. |
| 75 | Порядок взаимного перекрытия нитей основы нитями утка это:А) ткань; **Б) переплетение;** В) прядение. |
| 76 | Саржевое переплетение относят к классу:**А) простых;** Б) сложных; В) крупноузорчатых; Г) мелкоузорчатых. |
| 77 | Переплетения репс, рогожка относят к классу:А) простых; Б) сложных; В) крупноузорчатых; **Г) мелкоузорчатых.** |
| 78 | Махровое, ворсовое переплетения относят к классу:А) простых; **Б) сложных;** В) крупноузорчатых; Г) мелкоузорчатых. |
| 79 | Для этих переплетений характерно образование на поверхности ткани крупных узоров:А) простые; Б) сложные; **В) крупноузорчатые (жаккардовые);** Г) мелкоузорчатых. |
| 80 | Расшифруйте следующую маркировку А) гладить не очень горячим утюгом (не выше 1500);**Б) гладить горячим утюгом (не выше 2000);**В) гладить умеренно нагретым утюгом (не выше 1100). |
| 81 | Расшифруйте следующую маркировкуА) допускается сушка в барабанном устройстве;Б) щадящая сушка;**В) нормальная сушка.** |
| 82 | Трикотажное изделие, имеющее одинарный или двойной воротник (не менее 5 см), с отворотом или без, плотно охватывающий шею:А) джемпер; **Б) свитер;** В) жакет. |
| 83 | Трикотажное изделие с рукавами и с разрезом во всю длину стана:А) джемпер; Б) свитер; **В) жакет.** |
| 84 | Трикотажное изделие без разреза или с разрезом, не доходящим до конца стана:**А) джемпер;** Б) свитер; В) жакет. |
| 85 | Расшифруйте следующую маркировку **А) отбеливание разрешено хлористыми отбеливателями;**Б) отбеливание разрешено любыми отбеливателями;В) обычная сухая химчистка с использованием углеводорода. |
| 86 | Такие свойства как жесткость, ломкость кожевой ткани, наличие хрустящего эффекта характерны для:**А) пушно-мехового сырья;** Б) пушного полуфабриката; В) мехового полуфабриката. |
| 87 | Такие свойства как устойчивость к воде, рассыпчатый волосяной покров, мягкая кожевая ткань характерны для:**А) пушно-мехового полуфабриката;** Б) пушного сырья; В) мехового сырья. |
| 88 | Шкурки ягнят каракульских овец в возрасте 1-3 дней:А) каракульча; Б) яхобаб; В) смушка; **Г) каракуль.** |
| 89 | Шкурки не родившихся ягнят каракульских овец:**А) каракульча;** Б) яхобаб; В) смушка; Г) каракуль. |
| 90 | Шкурки ягнят каракульских овец в возрасте 1 месяца:А) каракульча; **Б) яхобаб;** В) смушка; Г) каракуль. |
| 91 | Овчина особой обработки с распрямленным волосяным покровом:А) меховой велюр; **Б) мутон;** В) муаре. |
| 92 | За эталон износостойкости принят полуфабрикат:А) норки; Б) сурка; **В) выдры;** Г) каракуля. |
| 93 | Меховая накидка без рукавов, одевается поверх платья, закрывает плечи, спину, грудь:**А) пелерина;**  Б) полупелерина; В) палантин; Г) горжета |
| 94 | Целая меховая шкурка с головой, лапками и хвостом, применяют к пальто вместо воротника:А) пелерина; Б) полупелерина; В) палантин; **Г) горжета** |
| 95 | Грубая, жесткая, с некрасивой мереёй кожа и крупными сквозными порами:А) велюр; **Б) свиная хромовая;** В) замша; Г) нубук |
| 96 | Кожа, получаемая тонким шлифованием шкуры со стороны бахтармы:**А) велюр;** Б) свиная хромовая; В) замша; Г) нубук |
| 97 | Кожа, получаемая шлифованием шкуры с обеих сторон:А) велюр; Б) свиная хромовая; **В) замша;** Г) нубук |
| 98 | Бортовой метод крепления верха обуви к низу относят:А) к химическим; **Б) к ниточным;**В) к винто-гвоздевым; Г) к комбинированным. |
| 99 | Метод горячей вулканизации крепления верха обуви к низу относят:**А) к химическим;** Б) к ниточным;В) к винто-гвоздевым; Г) к комбинированным. |
| 100 | Детскую обувь гусарики относят:А) к малодетской; Б) к дошкольной; В) к школьной; **Г) к ясельной;** Д) для детей до года.  |
| 101 | Вид обуви, предназначенный для детей до года: **А) пинетки;** Б) гусарики; В) сандалии. |
| 102 | Вид обуви, предназначенный для детей от года до двух: А) пинетки; **Б) гусарики;** В) сандалии. |
| 103 | Оптимальная температура при хранении кожаной обуви:А) t 200С, ОВВ 90%; Б) t300С, ОВВ 40%; **В) t 200С, ОВВ 70%.** |
| 104 | Применение этих душистых веществ позволяет расширить ассортимент и удешевить парфюмерную продукцию:**А) синтетические** Б) растительного происхожденияВ) животного происхождения |
| 105 | К натуральным средствам для окраски волос относят:А) пенку, тушь для волос;**Б) хну, басму;**В) хну, крем. |
| 106 | Душистые вещества животного происхождения:**А) мускус;** Б) цитраль; В) кумарин; **Г) амбра; Д) цибет;** Е) мускат; **Ж) бобровая струя.** |
| 107 | Косметическое средство для глубокой очистки кожи: А) гель; Б) скраб; **В) пилинг.** |
| 108 | Набор туалетных принадлежностей в футляре: **А) несессер;** Б) партмоне; В) портфель. |
| 109 | Оптимальные условия хранения галантерейных товаров:А) t -5°С, ОВВ 60-65%;**Б) t 12-18°С, ОВВ 60-65%;**В) t 12-18°С, ОВВ 80-90%. |
| 110 | Кремы, лосьоны, молочко для загара, группа средств для ухода после загара - этоА) средства для ухода за кожей тела;Б) **косметические защитные средства;**В) лечебно-профилактические средства;Г) специальные косметические средства. |
| 111 | Украшения стеклянных изделий, наносимые с помощью переводных картинок:А) трафарет;Б) шелкография;**В) декалькомания.** |
| 112 | К какой группе дефектов стеклянных товаров относят: несимметричность деталей, косина края, стирание рисунка:**А) дефекты обработки;**Б) дефекты стекломассы;В) дефекты сырья. |
| 113 | Усик - это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной:**А) 1 мм;** Б) 1-3 мм;В)более 3 мм. |
| 114 | Лента — это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной:А) 1 мм; Б) 1-3 мм; **В) более 3 мм.** |
| 115 | Основное сырье для производства керамических изделий:**А) глина;** Б) песок;В)известняк. |
| 116 | Имеет плотный спекшийся черепок белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, при ударе издает мелодичный звук:1. фаянс; **Б) фарфор;** В) майолика; Г) гончарная керамика.
 |
| 117 | Черепок имеет красно-коричневый цвет, большую пористость:1. фаянс; Б) фарфор; В) майолика; **Г) гончарная керамика.**
 |
| 118 | Материал из растительных волокон, специально обработанных, массой до 250г\м2:**А) Бумага;** Б) Бамбук; В) Картон; Г) Дерево. |
| 119 | Материал из растительных волокон, специально обработанных массой более 250г\м2:А) Бумага; **Б) Картон;** В) Дерево; Г) Бамбук |
| 120 | Карандаши с капиллярным пишущим стержнем, бывают одноразовой и многоразовой заправки:**А) Фломастеры;** Б) Карандаши; В) Ручка; Г) Ретушь |
| 121 | Бумагу упаковывают в пачки по:А) 600листов; **Б) 250листов; В) 100листов; Г) 500листов** |
| 122 | Для хранения школьно-письменных и канцелярских товаров наиболее благоприятной является температура и ОВВ:**А) t 15-200 C, OBB 60-70%**Б) t 20-250C, OBB 80-90%В) t 15-180C, OBB 95%Г) t 20-250C, OBB 85% |
| 123 | Холодильники следует хранить в упакованном виде в закрытых помещениях при ОВВ:А) не выше 50%; **Б) не выше 80** %; В) 95% |
| 124 | Занимают около 90% рынка холодильников:А) абсорбционные; Б)термоэлектрические; **В) компрессионные** |
| 125 | Холодильники, составляющие около 1% рынка, хладагент отсутствует, отбор тепла осуществляет термобатарея:А) компрессионные**;** Б)абсорбционные; **В) термоэлектрические** |
| 126 | На терморегуляторе утюга символ «Одна точка» соответствует температуре:**А) макс. 110°С;** Б)макс. 150°С; В)макс. 200°С |
| 127 | На терморегуляторе утюга символ «Две точки» соответствует температуре:А) макс. **1**10°С; **Б) макс. 150°С;** В)макс. 200°С |
| 128 | Прибор, применяющийся для приготовления горячих бутербродов:**А) ростер;**Б) тостер;В) мармит. |
| 129 | Прибор, для обжаривания ломтиков хлеба, имеют вертикальную загрузку:А) ростер; Б) **тостер;** В) мармит. |
| 130 | По происхождению строительные материалы различают: А) минеральные, органические, комбинированные;**Б) природные, искусственные;**В) природные, органические. |
| 131 | К каким строительным товарам по происхождению относят кирпич:А) к природным; Б) **к искусственным;** В) к минеральным. |
| 132 | Рулонные материалы, применяемые для покрытия кровли и для гидроизоляции:А) плиточные материалы; **Б) кровельные материалы;** В) материалы для покрытия полов. |
| 133 | К факторам, формирующим потребительские свойства мебели, относят:**А) сырье и технологию производства;**Б) особенности технологии производства и отделки;В) направление моды. |
| 134 | Основные древесные породы, используемые в мебельном производстве:**А) твердолиственные и тропические породы;**Б) хвойные и тропические породы;В) мягколиственные и тропические. |
| 135 | Мебель, которую можно использовать для хранения книг, а также как стол:А) тумба; Б) банкетка; **В) секретер** |
| 136 | Мебель, состоящая из тумбы и трех зеркал, среднее - неподвижное, а два боковых вращаются:**А) трельяж;** Б)банкетка**;** В)секретер |
| 137 | Тумба с зеркалом, дающим отражение человека во весь рост: А) трельяж; Б) банкетка; В) секретер; **Г) трюмо** |
| 138 | Низкий широкий диван с одним подлокотником: А) банкетка; Б) кушетка; В) канапе; **Г) софа** |
| 139 | Оптимальные условия хранения мебели:**A) t 18-20°С,** **ОВВ 70%;** Б) t 0°С, ОВВ 70%;  В) t 18-20°С, ОВВ 90%. |
| 140 | Декорирование мебели путем составления рисунка из шпона различных пород и наклеивание на поверхность древесины: А) инкрустация; **Б) маркетри;** В) интарсия. |
| 141 | Самый твердый драгоценный камень, имеет высокое преломление, яркий блеск:**А) алмаз;** Б)сапфир**;** В)изумруд. |
| 142 | Алмаз специальной отделки это:**А) бриллиант;** Б)изумруд; В)рубин. |
| 143 | Ювелирный камень синего цвета различных оттенков: А) аквамарин; **Б) сапфир;** В) топаз; Г) рубин. |
| 144 | Полудрагоценный камень - ископаемая смола хвойных деревьев, отличается включениями насекомых и частиц растений:А) александрит; Б) бирюза; В) гранат, **Г) янтарь.** |
| 145 | Ювелирное шейное украшение, декоративные элементы которого зафиксированы в его центральной части:**А) колье;** Б)гривна; В)кулон, Г)ожерелье. |
| 146 | Ювелирное шейное украшение, декоративные элементы которого зафиксированы по всей его длине:А) колье; Б) гривна; В) кулон, **Г) ожерелье.** |
| 147 | Ювелирное шейное украшение в виде жесткого обруча с подвесками или без них:А) колье; **Б) гривна**; В)кулон, Г)ожерелье. |
| 148 | Драгоценный камень, минерал из группы корундов (красная его разновидность):А) перламутр; Б) жемчуг; В) янтарь; **Г) рубин.** |
| 149 | Роспись деревянных изделий, выполняют кистью без применения трафарета, золотистый цвет получается без использования драгоценного металла:**А) Хохломская роспись** Б) Гжельская роспись  В) Беломорские узоры |
| 150 | Изделия народных художественных промыслов из керамики с рисунком синего цвета:А) Чеканка Б) Хохлома **В) Гжель** |
| Итого |

**Примерные (типовые) задания для подготовки презентаций**

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

Оформление презентации «Штриховое кодирование: преимущества и недостатки».

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Подготовка презентации «Семейства рыб»

Подготовка презентации по теме «Народные художественные промыслы разных регионов России».

**Методика выполнения презентации**

Презентация оформляется согласно требованиям, указанным в Методических указаниях к внеаудиторной самостоятельной работе по ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров. Презентация сдается после изучения, указанного выше раздела или темы.

**Критерии оценивания презентации**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Характеристика критерия |
| 5 | «отлично» | Оформление соответствует требованиям. В презентации отражено все вопросы задания. Сделан общий вывод. |
| 4 | «хорошо» | Оформление частично соответствует требованиям. В презентации отражено не все вопросы задания. Сделан общий вывод. |
| 3 | «удовлетворительно» | Оформление не соответствует требованиям. В презентации отражено все вопросы задания. Отсутствуют общий вывод. |

**Письменный контроль в форме заполнения сравнительных таблиц** проводится по следующим темам:

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

Тема 1. Методические основы товароведения. Самостоятельная работа: Оформление таблиц «Общая классификация продовольственных товаров» и «Общая классификация непродовольственных товаров».

Тема 3. Обеспечение качества и количества товаров. Самостоятельная работа: Составление таблиц «Классификация товаров по термическому состоянию и требованиям к оптимальному температурному режиму» и «Классификация товаров по влажности и требованиям к оптимальному влажностному режиму».

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Тема 1. Основные группы продовольственных товаров. Самостоятельная работа: Составление сравнительной таблицы «Искусственные и натуральные заменители сахара».

Раздел Влияние технологий на качество и хранение продукции

Тема 2. Технология производства продукции животноводства. Самостоятельная работа: Составление схемы-таблицы «Сравнительная характеристика молочных пород крупного рогатого скота, разводимых в Вологодской области».

**Методика выполнения сравнительных таблиц**

Сравнительная таблица оформляется согласно требованиям, указанным в Методических указаниях к внеаудиторной самостоятельной работе по ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров. Таблица сдается после изучения, указанного выше раздела или темы.

**Критерии оценивания сравнительных таблиц**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Характеристика критерия |
| 5 | «отлично» | Оформление соответствует требованиям. В таблице отражены основные отличительные признаки и раскрыты особенности с учетом тематики работы. |
| 4 | «хорошо» | Оформление частично соответствует требованиям. В таблице отражены не все отличительные признаки и раскрыты особенности с учетом тематики работы. |
| 3 | «удовлетворительно» | Оформление не соответствует требованиям. В таблице указаны не все отличительные признаки, особенности раскрыты кратко. |

**Письменный контроль в форме проведения анализа** проводится по следующим темам:

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

Тема 2. Товароведная характеристика товаров. Самостоятельная работа: Проведение анализа ассортимента розничного предприятия; Проведение сравнительного анализа химического состава разных видов продовольственных товаров

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Тема 1. Основные группы продовольственных товаров. Самостоятельная работа: Анализ ассортимента зерномучных товаров; Анализ ассортимента свежих плодов и овощей; Анализ ассортимента кондитерских изделий; Анализа ассортимента алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков; Анализ ассортимент растительных жиров; Анализ ассортимента переработанных пищевых жиров; Анализ ассортимента кисломолочных продуктов; Анализ ассортимента сыров; Анализа ассортимента колбасных изделий; Анализ ассортимент рыбных товаров.

Тема 2. Потребительские товары. Самостоятельная работа: Анализ ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.

**Примерные (типовые) проблемно-познавательные задачи**

МДК 03.01. Теоретические основы товароведения

ПР 1. Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров иерархическим и фасетным методом

ПР 2. Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций

ПР 3, 4. АВС-анализ ассортиментной политики

ПР 5. Ознакомление с химическим составом разных продовольственных товаров.

ПР 6. Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами

ПР 7. Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления.

ПР 8. Ознакомление с правилами отбора проб

ПР 9. Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь

ПР 10. Изучение знаков товарной информации

Примеры проблемно-познавательных задач:

Рассчитать показатели ассортимента по представленному ассортиментному перечню.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование группы товаров | Количество наименований |
| 1 год | 2 год |
| факт | по АС перечню | факт | по АС перечню |
| Зерномучные товары | 30 | 30 | 45 | 47 |
| Плодоовощные товары | 25 | 25 | 27 | 26 |
| Кондитерские изделия | 18 | 20 | 21 | 20 |
| Пищевые жиры | 3 | 2 | 3 | 3 |
| Яйца  | 2 | 1 | 2 | 2 |
| Молоко и молочные товары | 25 | 27 | 25 | 27 |
| Мясо и мясные товары | 15 | 20 | 19 | 14 |
| Рыба и рыбные товары | 10 | 10 | 13 | 10 |
| Вкусовые товары | 25 | 26 | 29 | 25 |
| ИТОГО: | 153 | 161 | 184 | 174 |

Провести АВС – анализ по прибыли продуктового супермаркета по группам.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Товарная группа | Товарная категория | Прибыль за первый квартал, руб. | Доля в прибыли, % | Доля в прибыли с накопительным итогом, % | Группа |
| ИТОГО: |   | 81 273 |  |  |  |
| Кондитерские изделия | Конфеты шоколадные в коробках | 12 729 |  |  |  |
| Конфеты шоколадные фасованные | 12 119 |  |  |  |
| Пирожные фасованные | 8 590 |  |  |  |
| Зефир | 6 732 |  |  |  |
| Торты вафельные | 6 327 |  |  |  |
| Печенье | 6 012 |  |  |  |
| Рулеты  | 5 222 |  |  |  |
| Леденцы | 4 761 |  |  |  |
| Крекеры | 4 009 |  |  |  |
| Вафли | 3 893 |  |  |  |
| Халва | 2 888 |  |  |  |
| Круассаны | 2 809 |  |  |  |
| Кексы фасованные | 2 693 |  |  |  |
| Галеты | 1 750 |  |  |  |
| Мармелад  | 739 |  |  |  |

Определить наименование пищевых добавок на представленных образцах товаров.

Определить основные и специфические физические свойства следующих товаров: стеклянная посуда, автомобильная шина, гитара, электрический провод, пластилин, стул, мяч, канат, солнечные очки.

На продовольственном складе в средней зоне в одноэтажных холодильниках хранилась замороженная говядина в полутушах первой категории и в многоэтажных холодильниках емкостью от 1 тыс. тонн. Объем говядины – 350 т, субпродуктов – 429 т. Усушка говядина составила в апреле – 600 кг, в декабре – 0,7 т. Усушка субпродуктов составила в феврале – 200 кг, в июле – 1200 кг. Определите: относится ли данная усушка к естественной убыли товаров.

На плодоовощную базу, расположенную во второй зоне в неохлаждаемый склад 1 апреля поступила на кратковременное хранение партия редиса в количестве 15 т. Фактический остаток составил на 1 апреля 3 т. при закрытии партии 1 мая фактического наличия редиса не оказалось. Книжный остаток составлял 180 кг. Недостача редиса – 180 кг. Определить относятся ли издержки к естественным потерям, и кто несет ответственность.

МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

ПР 1. Распознавание ассортимента круп, муки.

ПР 2. Органолептическая оценка качества крупы, муки.

ПР 3. Распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.

ПР 4. Определение дефектов, болезней хлебобулочных изделий.

ПР 5. Распознавание ассортимента сухарных и бараночных изделий, оценка качества.

ПР 6. Оценка качества свежих овощей.

ПР 7. Определение размера среднего образца плодоовощных товаров.

ПР 8. Распознавание ассортимента переработанных плодов и овощей, оценка качества.

ПР 9. Распознавание ассортимента сахаристых кондитерских изделий.

ПР 10. Органолептическая оценка качества сахаристых кондитерских изделий.

ПР 11. Распознавание мучных кондитерских изделий, органолептическая оценка качества.

ПР 12. Распознавание ассортимента чая, кофе.

ПР 13. Оценка качества чая.

ПР 14. Распознавание ассортимента растительных масел, характеристика и оценка качества.

ПР 15. Ознакомление с показателями качества и оценка качества куриных яиц.

ПР 16. Определение частоты и плотности молока.

ПР 17. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов на соответствие стандартам.

ПР 18. Распознавание ассортимента кисломолочных товаров, молочных консервов, расшифровка маркировки.

ПР 19. Распознавание ассортимента масла коровьего, оценка качества.

ПР 20. Распознавание видов мяса, термического состояния, категории упитанности, расчет естественной убыли.

ПР 21. Распознавание видов, ассортимента колбас и мясокопченостей, распознавание дефектов, расшифровка маркировки мясных консервов.

ПР 22. Определение крупности рыбы по длине и массе.

ПР 23. Распознавание ассортимента рыбы, оценка качества.

ПР 24. Изучение нормативных документов на лакокрасочную продукцию.

ПР 25. Оценка качества хозяйственной посуды из стекла. Изучение технических условий для защитных многослойных стекол.

ПР 26. Изучение требований к учебной мебели.

ПР 27. Изучение требований к бытовой технике.

ПР 28. Изучение качества канцелярских товаров.

ПР 29. Изучение качества детских игрушек.

ПР 30. Определение подлинность ювелирных изделий.

ПР 31. Изучение требований к одежде из кожи и спец. одежды для различных профессий.

ПР 32. Изучение общих технических требований к изделиям из кожгалантереи.

ПР 33. Изучение требований к информации для потребителей на парфюмерно-косметические товары, ознакомление с органолептическими показателями туалетного мыла.

ПР 34. Изучение требований качества к детской, модельной, домашней и повседневной обуви.

Примеры проблемно-познавательных задач:

Определить объем выборки, если на склад поступило 80 мешков, 160 мешков, 680 мешков муки.

На склад № 5 поступила партия гороха колотого шлифованного в количестве 125 кг. Необходимо определить сорт гороха по следующим характеристикам: влажность партии 15%, количество минеральной примеси – 60 гр в партии, сортной примеси – 2 кг. (ГОСТ 6201-68).

Руководствуясь ГОСТом 30354-96 «Изделия хлебобулочные бараночные», определите объем представительной пробы, если произведено: баранок с маком 235 коробок по 10 кг.

Определить группу и сорт макаронных изделий, если: влажность 13%, массовая доля золы в пересчете на сухое вещество 1,25%, зольность 0,6.

Классифицируйте нижеперечисленные овощи в зависимости от того какая часть растения употребляется в пищу и плоды в зависимости от строения и назначения: картофель, свекла, морковь, капуста, огурцы, томаты, огурцы, яблоки, груши.

Сделайте заключение о качестве капусты провансаль, если капуста нашинкована полосками по 4 мм, яблоки нарезаны кубиками по 10 мм, морковь нарезана кружками толщиной 2,5 мм и диаметром 50 мм. Консистенция капусты провансаль сочная, вкус кисло-сладкий с привкусом черного перца. Цвет капусты светло-соломенный. Компоненты в капусте распределены равномерно, пряности – неравномерно.

Определимте вид и категорию белого сахара, если цвет сахар белый, масса однородная сыпучая, вкус сладкий, массовая доля сахарозы 99,7%, массовая доля влаги 0,12%.

Определите вид чая, если содержание водорастворимых экстрактивных веществ 17,5 гр, влажность 10%, общее содержание золы 3 гр, содержание грубых волокон 9 гр. Масса пробы 51 гр.

Руководствуясь ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые» определите объем выборки (по табл 4), если яйца поступили в контейнерах: 15 контейнеров. В 3 по 9 упаковочных единиц, в 5 – по 11, в остальных – по 8.

Определите вид линовки школьной тетради, если количество строк на странице 15, высота стана 4,0 мм, угол наклона косой линии 65,0 мм.

Определите для какого возраста подходят следующие игрушки: железные дороги, игрушки-забавы, кони-качалки, кубики с разрезными картинками, куклы-голыши, кукольная мебель и посуда, матрешки, мозаика, мячи, наборы для выпиливания, наборы цифр и букв, настольные игры, настольный теннис, погремушки, санки, счетные палочки, тематические наборы, шахматы.

Определите вид обуви: высота обуви – 180 мм, высота задника – 48 мм.

**Примерные (типовые) ситуационные задания**

**Ситуация № 1.** Покупатель приобрел книжный шкаф в мебельном магази­не. Мебель в разобранном виде вместе с инструкцией по сбор­ке ему доставили на дом. Инструкция содержала картинки по сборке и была выполнена на нескольких иностранных языках, но на русском языке инструкции не было. По чертежу покупа­тель произвел сборку шкафа, но неправильно прикрепил угол­ки задней стенки. В результате шкаф упал вместе с книгами, часть из которых была порвана, разбились стеклянные двери шкафа. Какой должна быть информация, предоставляемая потребителю? Каковы права покупателя и ответственность продавца в данном случае?

**Ситуация № 2.** Покупательница приобрела платье. После стирки платье полиняло и потеряло вид. На ярлыках вся информация об изделии была на иностранном языке. Покупательница обратилась в магазин, чтобы вернуть деньги за некачественную вещь, но ей отказали, ссылаясь на то, что вещь была неправильно постирана. Каковы требования к информации о товаре, предоставляемой потребителю? Кто несет ответственность за недостатки товара в данном случае?

**Ситуация № 3.** Пятого ноября покупательница приобрела в магазине зимние лаковые сапоги. Гарантия – 1 месяц. 15 декабря покупательница принесла сапоги, лаковое покрытие которых через неделю носки «пошло» трещинами. В магазине продавец отказался принять сапоги, так как установленный гарантийный срок 1 месяц истек. Прав ли продавец? Как исчисляется гарантийный срок для сезонных товаров? Какие права имеет покупатель в данной ситуации?

**Ситуация № 4.** Покупательница приобрела костюм на распродаже со скидкой 40 %. После стирки костюм полинял и потерял вид. Покупательница обратилась в магазин, чтобы вернуть деньги за некачественную вещь, но ей отказали, ссылаясь на то, что товар со скидкой обмену и возврату не подлежит. Имеет ли право покупатель потребовать возврат денег за некачественную вещь в данном случае? В каком случае продавец был вправе отказать?

**Ситуация № 5.** Покупатель приобрел в магазине телевизор, получив гарантию продавца на срок 1 год, но в техническом паспорте телевизора был указан гарантийный срок изготовителя 3 года. По истечении года телевизор сломался, а в магазине отказались принимать его в гарантийный ремонт, так как гарантийный срок 1 год истек. Имеет ли покупатель право на гарантийный ремонт? В каком случае продавец вправе устанавливать гарантийный срок?

**Ситуация № 6.** Покупатель приобрел видеокамеру с гарантийным сроком 1 год. Видеокамера сломалась на 10 месяце. Из-за отсутствия запчастей видеокамеру ремонтировали 2 месяца, а когда гарантийный срок истек, потребовали платы за ремонт. Прав ли продавец, сославшись на истечение гарантийного срока? Что происходит с гарантийным сроком при устранении недостатков?

**Ситуация № 7.** Покупатель приобрел видеокамеру с гарантийным сроком 1 год. Видеокамера сломалась на 10 месяце. Видеокамеру взяли в гарантийный ремонт, в просьбе потребителя предоставить на время ремонта другую видеокамеру во временное пользование отказали, сославшись на отсутствие товара для замены. В каких случаях продавец был обязан предоставить аналогичный товар во временное пользование?

Может ли в этом случае потребитель отказаться от ремонта?

**Ситуация № 8.** Покупатель приобрел стиральную машину-автомат с гарантийным сроком 2 года. Через 2 недели после покупки покупатель обнаружил, что программа стирки выполняется неправильно и обратился в магазин с требованием заменить на стиральную машину другой марки. Покупателю отказали, сказав, что, так как не использованы все отрывные корешки гарантийного талона, возможен только ремонт. К какого рода товарам относится автоматическая стиральная машина? Прав ли продавец, отказав в возврате денег и почему?

**Ситуация № 9.** В магазине стройматериалов был приобретен плинтус. Через 2 дня покупатель обратился в магазин с требованием заменить плинтус, так как купленный не подошел по ширине и цвету. Когда на момент обращения в магазине не нашлось подходящей замены, покупатель потребовал вернуть деньги. Но ему вместо возврата денег предложили только поменять плинтус на любой строительный материал, продаваемый в магазине. Прав ли продавец, отказав в возврате денег? Ответ обоснуйте.

**Ситуация № 10.** В магазине парфюмерно-косметических товаров были приобретены дорогие духи французского производства, как уверяла продавец - консультант и значилось на ценнике. На следующий день покупательница принесла духи, так как обнаружилось, что на флаконе мелким шрифтом было указано, что страна-изготовитель – не Франция. Покупательнице отказали в возврате денег, сославшись на то, что парфюмерно-косметические товары возврату и обмену не подлежат. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте.

**Ситуация № 11.** Покупатель приобрел в магазине подсолнечное масло (нерафинированное), обратил внимание, что в одной из бутылок имеется осадок и сделал замечание продавцу, сказав, что выставлен испорченный товар. Прав ли покупатель? Чем отличается масло, где имеется осадок от масла, которое осадка не имеет? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 12.** Покупатель обнаружил дома, что купленный им товар с просроченным сроком реализации. Вернувшись в магазин, покупатель, имея при себе чек на товар, потребовал вернуть деньги. Провести полный анализ ситуации. Обязан ли продавец вернуть деньги? Что еще может предложить продавец покупателю? Какие права имеет покупатель в данной ситуации?

**Ситуация № 13.** При продаже комплектов состоящих из банки чая и фирменной чашки с логотипом фирмы изготовителя, укомплектованных на предприятии поставщика, покупатель потребовал у продавца продать ему только чашку. Продавец ответил отказом. Провести полный анализ ситуации.

Имеет ли право покупатель потребовать разкомплектации товаров?

Прав ли продавец?

Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать?

**Ситуация № 14.** При выборе кабачковой икры с полки, покупатель случайно уронил банку с маринованными огурцами. Продавец потребовал возместить убыток. Прав ли продавец?

Кто в этом случае должен возместить убыток?

Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 15.** Проходя по узкому проходу, между торгово – технологическим оборудованием, покупатель, сумкой, задел бутылку с кетчупом, бутылка упала и разбилась. Кто в этом случае должен возместить убыток? Какие требования в магазине были нарушены? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 16.** В небольшом продуктовом магазине женщина купила фабрично-упакованный горох (крупу). Вечером принесла его обратно, но уже в пакете (упаковка была разорвана) и сказала, что там много зеленого гороха, требовала, чтобы ей отдали деньги, иначе будет жаловаться. Продавец, не скандаля, вернула деньги. Но получается, что упаковка испорчена, товар стал ненадлежащего качества. Права ли покупательница? Если нет, то, как обезопасить торговое предприятие от таких случаев? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 17.** При покупке кондитерских изделий, покупатель обратил внимание на конфеты в металлической сувенирной упаковке, которые входили в подарочный набор, сформированный в магазине. Покупатель попросил продать ему конфеты из этого набора. Продавец ответил отказом. Прав ли продавец? Нарушены ли правила покупателя?

Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 18.** «Купила хлеб «Столичный» в вашем магазине 15 марта. Когда на второй день хлеб стал немного липким, я не придала значения и не выбросила его. На третий день запах у него стал ужасный и внутри он стал не только липким, но появился налёт как бы из не пропечённого мякиша. Хлеб выбросила, но видимо наесться за предыдущий день уже успела. Острого отравления не было, но побочный эффект типа аллергической сыпи на коже уже две недели не проходит. Что за хлеб вы продаёте? Ирина Петровна Свиридова». Нарушены ли правила покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 19.** «Мне отказались продать половину буханки белого хлеба, мотивируя, что по половинке у них никто не покупает белый хлеб, куда они её потом денут? Мне целой буханки много. При моей небольшой пенсии разница получается существенной. Причём раньше вопросов с этим не было, но сменился коллектив магазина, видимо и руководство, и хлеб резать перестали. Попросила книгу жалоб и предложений, отказали, заявив, что она у заведующей, а её сейчас нет, завтра приходите. Пришла, написала свой вопрос – почему отказываются продать половинку буханки белого хлеба, ответа так и не получила. Поверьте, не стала бы настаивать, если бы были другие хлебобулочные изделия меньшей массы. Пенсионерка Перова Л. Л.». Прав ли продавец? Нарушены ли права покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация№ 20.** В супермаркете купил упаковку молока, на маркировке которого была нанесена следующая информация:

Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жира, объём 1 литр;

Производитель: ООО « Молочный завод № 1», тел. 22-22-22

Состав: изготовлено из молока коровьего пастеризованного: Гост Р52090 – 2003. Пищевая ценность (содержание в 100 г. продукта) жира – 3,2 г; белок-2,8 г.; углеводы – 4,7г.; энергетическая ценность 58,8 ккал.

Произведено (час, число, месяц): 12 11 14

Оценить полноту информации о товаре, доведённую для потребителя.

Что обязан сделать продавец в этой ситуации?

Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

**Примерные (типовые) практические задания**

**Практическое задание №1**

**Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, хлебцев хрустящих, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 9846-61.

**Порядок выполнения задания:**

1. Изучить нормативную документацию.

2. Провести оценку качества по показателям ГОСТа.

3. Дать заключение о качестве.

**Объект исследования**: хлебцы хрустящие.

Исследование оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатели** | **Требования по ГОСТу** | **Фактически** |
| 1. | **Внешний вид:**А) формаБ) поверхность плиткиВ) цвет плитки |  |  |
| 2. | **Хрупкость** |  |  |
| 3. | **Вид в изломе** |  |  |
| 4. | **Вкус и запах** |  |  |

**Вывод:**

**Практическое задание №2**

**Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, батончика к чаю, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 14121-69.

**Порядок выполнения задания**:

1. Изучить нормативную документацию.

2. Провести оценку качества по показателям ГОСТа.

3. Дать заключение о качестве.

**Объект исследования**: батончик к чаю.

Исследование оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатели** | **Требования по ГОСТу** | **Фактически** |
| 1. | **Внешний вид:**А) формаБ) поверхность В) окраска корок |  |  |
| 2. | **Состояние мякиша:**А) пропеченностьБ) пористостьВ) эластичностьГ) свежесть |  |  |
| 3. | **Вкус** |  |  |
| 4. | **Запах** |  |  |

**Вывод:**

**Практическое задание №3**

**Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, шоколада, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 37721-2012.

**Порядок выполнения задания:**

1. Разверните плитку шоколада, рассмотрите на этикетке срок изготовления и соответствие гарантийному сроку хранения.

2. Осмотрите лицевую и обратную поверхность шоколада, установите, гладкие ли они, насколько чётко выражены грани и рисунок, имеются ли блеск (и на какой поверхности), пятна, раковины, пузырьки, сероватый налёт. Если такой налёт есть, то определите его характер. Для этого плитку шоколада подержите «поседевшей» поверхностью на далёком расстоянии от горелки или спиртовки (так чтобы температура нагрева плитки была не выше 320C). Если при этом налёт пропадает, то это «жировое поседение», а если остается, то «сахарное».

3. Рассмотрите через лупу поверхность плитки и установите наличие или отсутствие углублений от повреждения шоколадной молью, не залегают ли в углублениях личинки или экскременты моли в виде светлого порошка.

4. Возьмите плитку за кончик, и щелканьем по ней, определи её твёрдость. Звонкий звук свидетельствует о твёрдости шоколада без добавлений. Затем возьмите плитку за оба конца и разломите ее пополам. По сопротивляемости излому вторично проверьте степень твердости шоколада.

5. Осмотрите плитку шоколада со всех сторон и установите однородность окраски, наличие красно-бурого налёта и т. п.

6. Осмотрите излом плитки и установите, ровный он или лучистый.

7. Кусочек шоколада положите в стакан, и накройте его стеклом, оставив на 5 мин, а затем откройте и быстро определите запах шоколада, имеет ли он свойственный ему аромат или запах добавок.

8. Отломите кусочек шоколада, положите его в рот и подержите до полного растворения, а затем, прижимая расплавленную массу к небу, установите вкус шоколада: какова его сладость, насколько чувствуется горьковатость, нет ли посторонних привкусов.

9. Сравните полученные результаты с требованиями стандарта, и сделайте вывод. Результаты оформите в виде таблицы:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатели** | **Требования по ГОСТу** | **Фактически** |
| 1. | Вкус и запах |  |  |
| 2. | Внешний вид |  |  |
| 3. | Форма  |  |  |
| 4. | Консистенция  |  |  |
| 5. | Структура  |  |  |

**Вывод:**

**Практическое задание №4**

**Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, крупы манной, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 7022-97.

**Порядок выполнения задания:**

1.Определите вид крупы.

2. Рассыпьте образец исследуемой крупы тонким сплошным слоем на лист черной бумаги или черной доске и установите цвет крупы.

3. Небольшое количество крупы (около 20 ***г)*** высыпь­те на чистую бумагу и определите запах. Для более яс­ного ощущения запаха эту крупу поместите в фарфоро­вую чашку, закройте ее стеклом и прогрейте крупу в те­чение 5 ***мин*** на водяной бане с водой, доведенной до кипе­ния, после чего определите запах крупы.

4. Небольшое количество крупы (1 ***г)*** измельчите в ступке и, разжевывая ее, установите вкус. При опреде­лении вкуса обратите внимание на наличие или отсутст­вие хруста.

5. Сопоставьте полученные показатели с указанными в стандарте и сделайте вывод о качестве крупы.

6. Результаты работы запишите по форме:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование крупы | Характеристика показателей | Заключение о качестве |
| Внешний вид и цвет | Запах | Вкус | Минеральные примеси |
|  |  |  |  |  |  |

**Вывод:**

**Практическое задание №5**

**Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, чая черного байхового (фасованного), по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 1938-90.

**Порядок выполнения задания:**

1. Определите правильность маркировки и упаковки чая, осмотрев пачку (коробку).

2. Определите внешний вид чая. Для этого 1-2 чайные ложки чая высыпают на чистые листы бумаги и визуально определяют внешний вид сухого чая (уборку): степень скрученности чаинок, наличие посторонних включений.

3. Определите аромат и вкус чая. Возьмите 2 столовые ложки сухого чая, поместите в стакан или чашку и залейте кипящей водой. Определение вкуса и аромата проводите после образования настоя (через 5-10 мин).

4. Определите цвет разваренного листа. Для этого кружку переворачивают на тарелку, отжимают и определяют цвет листьев и однородность их окраски.

Все данные сопоставьте с требованиями стандартов по характеристике сортов чая.

5. Результаты проделанной работы запишите по форме:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование чая** | **Состояние упаковки** | **Правильность маркировки** | **Внешний вид сухого чая** | **Настой** | **Аромат и****вкус** | **Цвет разваренного листа** | **Сорт чая** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Вывод:**

**Практическое задание №6**

**Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, сахара-песка, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 21-94.

**Порядок выполнения задания:**

1. Определите вид сахара.
2. Рассыпьте сахар на лист бумаги и установи­те его внешний вид и цвет, обратите внимание на строе­ние кристаллов, сыпучесть, отсутствие комков непробеленного сахара и посторонних включений. Возьмите в руку небольшое количество сахара-песка и установите, сухой ли он на ощупь.
3. Органолептически определите запах и вкус сахара-песка, как в сухом виде, так и в водном растворе. Для этого сахаром-песком или водным раствором заполните на 3/4объема банку с притертой пробкой. После выдерж­ки в течение часа откройте пробку и определите запах на уровне края банки.
4. Определите растворимость сахара-песка в воде и чистоту раствора. Отвесьте 25 *г* исследуемого сахара-пес­ка, поместите его в химический или обыкновенный ста­кан, залейте 100*мл* теплой (40—50°С) дистиллированной воды, перемешайте стеклянной палочкой. Обратите вни­мание на полноту растворения сахара и прозрачность раствора.

Примечание. Для определения этого показателя в рафини­рованном сахаре-песке или сахаре-рафинаде необходимо брать 50 *г с*ахара и 50 *мл* дистиллированной воды температурой 80—90°С.

5. Результаты работы запишите по форме:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид сахара | Показатели качества | Заключение о качестве |
| Внешний вид | Цвет | Запах | Вкус | Растворимость в воде |
|  |  |  |  |  |  |  |

 **Вывод:**

**Практическое задание №7**

**Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, карамели, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 6477-88.

**Порядок выполнения задания**

1. Установите вид карамели по приготовлению (без начинки, с начинкой), внешнему оформлению (открытая, в завёртке), по обработке поверхности (необработанная в герметичной таре, глянцованная, обсыпная или глазированная).

2. Установите органолептически вид и консистенцию начинки.

3. По полученным данным установите наименование карамели.

4. Проведите органолептическую оценку качества в последовательности и по форме, указанной в п. 5 настоящего задания.

5. Результаты работы запишите по форме:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование карамели | Вид карамели | Внешнее оформление иобработка поверхности | Вид начинки | Показатели качества | Заключение о качестве |
| поверхность | форма | цвет | Вкус и запах |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Вывод:**

**Практическое задание №8**

**Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество образца сгущенного молока (или сливок) органолептическим методом.

**Пособия для работы:** консервный нож, термометр, шпатель, стакан, стандарт на молоко и молочные товары, горячая вода, полотенце, банка сгущенного молока (или сливок), кусок стекла.

**Порядок выполнения задания**

1. Проверьте качество этикетки на банке образца сгущенного молока. Установите, цела ли она и плотно ли наклеена.

2. Ознакомьтесь с текстами этикетки. Установите соответствие текста требованиям ГОСТ Р 51074 – 97 «Информация для потребителя» и стандарта на молоко и молочные товары, соответствие маркировки на этикетке шифру банки ( индексу).

3. Установите, чиста ли поверхность банки, нет ли ржавчины, помятостей, зубцов, зазубрин «птичек» и др.

При обнаружении ржавчины удалите её, протирая банку полотенцем. Если ржавчина не удаляется, посмотрите, не повреждён ли поверхностный слой жести.

4. Посмотрите, нет ли бомбажа, или «хлопуши».

5. Сильно встряхивая банку, установите, не плещется ли в ней молоко.

6. Вскройте банку и установите запах, нет ли пригорелого, дымного или других запахов. Если запах слабо выражен и его не удаётся определить, то положите шпателем в стакан немного сгущенного молока, добавьте горячей воды (750С), размешайте, закройте стакан стеклом, а чрез 2 – 3 мин снимите стекло и определите запах.

7. Для определения вкуса сгущённого молока возьмите его ложкой в рот и, медленно глотая, установите степень его сладости, наличие или отсутствие привкуса пастеризации, кормового, салистого, металлического и других привкусов.

8. Определите цвет сгущённого молока.

9. Для определения консистенции сгущенного молока перемешайте шпателем содержимое банки, возьмите немного молока, наклоните шпатель и наблюдайте, как оно стекает; при этом установите, однородна ли масса молока и какова его вязкость; затем возьмите немного молока в рот и, растирая его языком по небу, установите, нет ли кристаллов сахара, песчанистости или мучнистости.

10. Результаты работы запишите по следующей форме:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Фактически | По стандарту | Заключение |
| Состояние этикеткиМаркировкаВнешний вид банки Правильность наполненияВкус и запахЦветКонсистенция |  |  |  |

11. Сделайте заключение о качестве.

**Примерные (типовые) вопросы к зачету с оценкой по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»**

**ПРИМЕР**

**Вариант 1**

1 Вопрос. Правила и методы классификации товаров.

2 Вопрос. Характеристика формирующих факторов качества товаров.

3 Задача. Рассчитать структуру ассортимента по следующим данным:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид товара | Количество наименований | Структура ассортимента |
| 1. | Телевизоры  | 28 |  |
| 2. | Ноутбуки  | 19 |  |
| 3. | Холодильники  | 12 |  |
| 4. | Стиральные машины | 10 |  |
| 5. | Пылесосы  | 7 |  |
|  | ИТОГО: |  |  |

**Примерные (типовые) вопросы к экзамену МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»**

**ПРИМЕР**

**Экзаменационный билет №1**

1 Вопрос. Вкусовые товары: понятие, группы.

2 Вопрос. Бараночные, сухарные и макаронные изделия: классификация, оценка качества, упаковка и хранение.

3 Задача. Классифицируйте нижеперечисленные овощи в зависимости от того какая часть растения употребляется в пищу и плоды в зависимости от строения и назначения: картофель, свекла, морковь, капуста, огурцы, томаты, огурцы, яблоки, груши